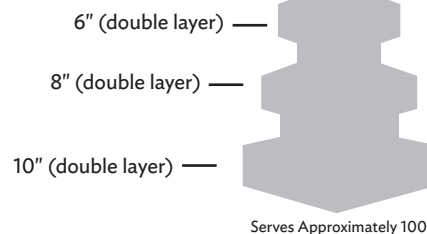


Elegance



As Shown



Decorations & Supplies

GUM PASTE DECORATIONS

- #11176 – Diamante Flower†
- #18067 – Ruffled Petal Flower†

OTHER DECORATIONS

- #17266 – Silver Diamante Trim
- #18049 – Chardonnay Double-Faced Satin Ribbon – 1½"

SILVER FOIL CAKE BOARD

- #6833 – 12" Square

CORRUGATED CAKE BOARDS

- #5226 – 6" Square
- #5227 – 8" Square

SEPARATOR PLATES

- #40016 – 6" Square
- #40018 – 8" Square

OTHER SUPPLIES

- #37911 – Bakery Crafts EZ-Cut Columns
- #18052 – Damask Stencils
- #70014 – White/Vanilla Fondant
- #7390 – Fondant Ribbon Cutter

PREMIUM COLOR

- #5881 – Ivory Gel
- #9524 – Black Gel

SPECIAL OCCASION DELIVERY SYSTEM

- #19341 – 17½" x 17½" x 11½" (two needed)

Instructions

Icing as shown: Fondant

1. Mix entire bucket of White/Vanilla Fondant with Ivory Gel Color and a drop of Black Gel Color.
2. Place a double 10" square cake on 12" Square Silver Foil Cake Board.
3. Place a double 8" square cake on 8" square cake board.
4. Place a double 6" square cake on 6" square cake board
5. Before icing cake layers, trim a small amount of cake off the edges to create the rounded look of the fondant. Ice cakes with Buttercream.
6. Roll out mixed Taupe fondant as quickly and proficiently as you can to approximately ⅛" thick. Drape over each cake, smoothing from the center and work your way out and down the layer.
7. Apply a firm, gentle smoothing action. Make a vertical pinhole to remove air bubbles trapped underneath.
8. Measure and cut four EZ-Cut Columns to height of 10" layer plus Chardonnay Ribbon.
9. Attach to a 8" separator plate and insert into the 10" layer.
10. Wrap Chardonnay Satin Ribbon around pillars as shown, trim and adhere.
11. Place 8" cake on top of plate.
12. Repeat steps 8-11 for top layer.
13. Using Damask Stencil, carefully smooth White royal icing over stencil, then carefully remove stencil. Clean stencil. Repeat until each layer covered in damask design.
14. Roll out mixed Taupe fondant as quickly and proficiently as you can - to approximately ¼" thick. Using Fondant Ribbon Cutter, cut fondant into ¼" strips. Using a small amount of icing, adhere to base of each cake.
15. Using small amount of icing, adhere single layer of Silver Diamante Trim at the base of each cake.
16. Place four Ruffled Petal gum paste flowers on top tier. Place Diamante gum paste flowers into gaps in flower clusters.

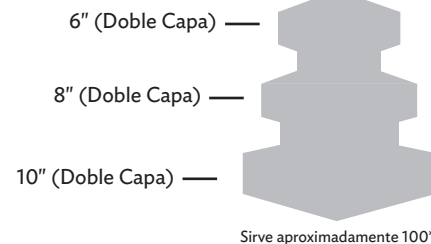
*Servings may vary based on cake cutting technique.

† Gum paste and sugar products are food safe and intended as non-edible decorations only.

Elegancia



Como se Muestra



Decoraciones e Insumos

DECORACIONES DE PASTA DE GOMAT

- #11176 – Flor de diamante
- #18067 – Flor con pétalos ondulados

OTRAS DECORACIONES

- #17266 – Tira de diamantes plateados
- #18049 – Cinta de satén de doble faz color champán de 1½"

BANDEJA PARA PASTEL DE ALUMINIO PLATEADO

- #6833 – Cuadrada de 12"

BANDEJAS PARA PASTEL DE CARTÓN CORRUGADO

- #5226 – Cuadrada de 6"
- #5227 – Cuadrada de 8"

PLACAS SEPARADORAS

- #40016 – Cuadrada de 6"
- #40018 – Cuadrada de 8"

OTROS INSUMOS

- #37911 – Columnas de corte fácil Bakery Crafts
- #18052 – Plantillas con diseño adamascado
- #70014 – Fondant blanco/de vainilla
- #7390 – Cortador de cintas de fondant

COLORES PREMIUM

- #5881 – Gel marfil
- #9524 – Gel negro

SISTEMA DE ENTREGA PARA OCASIONES ESPECIALES

- #19341 – 17½" x 17½" x 11½"

Instrucciones

Crema que se muestra: Fondant Blanco/de Vainilla

1. Mezcla todo el recipiente de fondant blanco/de vainilla con el gel marfil y una gota de gel negro.
2. Coloca un pastel cuadrado de dos capas de 10" sobre una bandeja para pastel de aluminio plateado cuadrada de 12".
3. Coloca un pastel cuadrado de dos capas de 8" sobre una bandeja para pastel cuadrada de 8".
4. Coloca un pastel cuadrado de dos capas de 6" sobre una bandeja para pastel cuadrada de 6".
5. Antes de cubrir las capas de pastel, recorta una pequeña cantidad de pastel de los bordes para crear una apariencia redondeada en el fondant. Cubre el pastel con crema de mantequilla.
6. De la forma más rápida y hábil posible, estira el fondant mezclado color gris topo hasta lograr un espesor de aproximadamente ¼". Cubre cada pastel, alisando el fondant desde el centro y llevándolo hacia afuera y abajo de la capa.
7. Aplica un movimiento de alisado firme y suave. Haz un orificio vertical para eliminar las burbujas de aire atrapadas debajo del fondant.
8. Mide y corta cuatro columnas de corte fácil hasta que queden a la altura de la capa de 10" más la cinta color champán.
9. Pégalas a una placa separadora de 8" e insértala en la capa de 10".
10. Coloca la cinta de satén color champán alrededor de los pilares, como se muestra en la imagen, recorta y adhiere.
11. Coloca el pastel de 8" sobre la placa.
12. Repite los pasos 8 a 11 para la capa superior.
13. Con una plantilla con diseño adamascado, alisa con cuidado la crema real blanco sobre la plantilla, luego, retírala con cuidado. Limpia la plantilla. Repite hasta que cada capa quede cubierta con el diseño adamascado.
14. De la forma más rápida y hábil posible, estira el fondant mezclado color gris topo hasta lograr un espesor de aproximadamente ¼". Con un cortador de cintas de fondant, corta el fondant en tiras de ¼". Adhiere, con una pequeña cantidad de crema, a la base de cada pastel.
15. Con una pequeña cantidad de crema, adhiere una sola capa de la tira de diamantes plateados a la base de cada pastel.
16. Coloca cuatro flores con pétalos ondulados de pasta de goma en el nivel superior. En los espacios que se forman entre los grupos de flores, coloca las flores de diamante de pasta de goma.